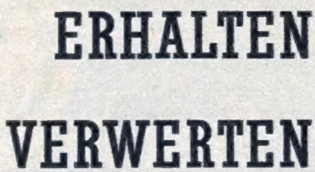

DER Strom
3
1953
4. JAHR
EWR
u. G.
Worms

# ERNTEN ERHALTEN VERWERTEN





Jetzt ist Erntezeit. Was Baum und Strauch, Garten und Feld bieten, gilt es zu bergen. Man kauft frische Inlandsware jetzt billig und sichert sich seinen Winterbedarf. Unser Elektroherd macht das Einkochen kinderleicht. Selbst große Mengen lassen sich bewältigen: Einkochen im Wasserbad im Wecktopf auf der großen Kochplatte und gleichzeitig Einkochen in der Bratröhre. Ganze Früchte und Gemüse füllt man leicht in Gläser, wenn man den praktischen Randschützer verwendet. Man braucht dann nur noch den Gummiring aufzulegen, den man frisch gebrüht hat, zu verschließen, und schon kann das Sterilisieren beginnen. Gummiringe soll man nicht hängend aufbewahren, sondern nach Gebrauch auf einem Kragen aus Pappe flach lagern, wie es im linken Bild gezeigt ist. Obstsäfte füllen wir mit einem sauberen Trichter in Flaschen, oder wir benutzen den praktischen Obstentsafter auf der großen Kochplatte, der uns den Saft aus einem abklemmbaren Gummischlauch direkt in



◀ falsch



◀ richtig





die Flaschen liefert. Selbst bei sauren Früchten braucht man bei 10 Pfund Obst höchstens 1 Pfund Zucker. Und das Ergebnis: 5 Flaschen Saft!

Wer größere Mengen einkocht, hat in den modernen elektrischen Küchenmaschinen wichtige Helfer. Auch die ungläubigen Männer sind begeistert über die Leistung solcher Maschinen. Sie zerkleinern, treiben die Obstpresse, drehen Fleisch durch und sind im Haushalt vielseitig verwendbar. Und noch ein Rat: Den Zuckerbedarf zum Einkochen schafft man sich nach und nach an, indem man die leergewordenen Gläser mit Zucker füllt und beiseitestellt. So hat man zur Einkochzeit nur die Kosten für das Obst aufzubringen. Von allen Einkochmethoden sind die am beliebtesten, die den natürlichen Geschmack erhalten. Das geschieht durch Sterilisieren in Gläsern, Dosen und Flaschen. Neben ganzen Früchten und Fruchtsaft hat der Haushalt Bedarf an Gelee, Marmelade und Mus. Gelee ist aus Fruchtsaft leicht herzustellen, Marmelade kann man in der Bratpfanne oder in Töpfen auf der untersten Schiebeleiste des Elektro-Bratrohrs eindicken.




Über das Einkochen, das Haltbarmachen nach verschiedenen Methoden und das Trocknen unterrichtet eine kleine Schrift: „ABC für das Einmachen auf dem Elektroherd". Interessenten können sie über ihr Elektrizitätswerk oder direkt vom Energie-Verlag bestellen. Die Erfahrungen, Tabellen und Anleitungen, die darin vermittelt werden, erleichtern die Arbeit und bewahren uns vor Mißlingen und Enttäuschung.
Angebrochene Gläser halten sich im Elektrokühlschrank tagelang. So kann man aus den Gläsern oft mehrere Zugaben bereiten, Bohnen am ersten Tag als Gemüse, am zweiten oder dritten Tag als Salat. Es ist schon vorteilhaft, sich einen Vorrat an Obst und Gemüse zu halten. Welche Hausfrau freut sich nicht über ein wohlgefülltes Regal mit Eingekochtem; sie kann sich mühelos diesen Vorrat schaffen dank ihrer Elektroküche.



# REZEPTE

## Feine Remouladensauce

*1 hartgekochter Eidotter, 1 roher Eidotter, Salz, 1/8 Liter Öl, 2 Eßlöffel Sahne oder Büchsenmilch, 1 Eßlöffel Estragonessig, 1 bis 2 Teelöffel Senf und 1 Teelöffel Kapern, geriebene Zwiebel, 1 Eßlöffel gewiegte Gewürzgurke, dazu 1 Teelöffel gewiegte Kräuter, Eiweißwürfelchen*

Das Weiße eines hartgekochten Eies in kleine Würfel schneiden, den Dotter durch ein Sieb streichen, mit dem rohen Eigelb und Salz steif rühren, dann vorsichtig, wie bei Mayonnaise, das Öl tropfenweise zusetzen, Sahne, Essig und die Gewürze hineingeben, die Remouladensauce gut abschmecken und in den Kühlschrank stellen. Sehr beliebt zu kaltem Roastbeef und anderen Braten sowie zu Bratfisch und Sülze. Nach Bedarf verdünnen. Auch Mayonnaise kann mit den Gewürzen vermengt werden.

## Spaghettisalat mit Gemüse

*500 g feines Gemüse, Salzwasser, 150 g Spaghetti, Salzwasser, 3 Eßlöffel Mayonnaise, Tomatenmark, Essig, Ei und Kräuter zum Garnieren*

Feines Gemüse verschiedener Art in sehr wenig Salzwasser dünsten, abkühlen lassen. Spaghetti in Salzwasser nicht zu weich kochen, ebenfalls auskühlen lassen. Nach dem Erkalten beides mit der Mayonnaise mischen, die mit etwas Tomatenmark, Essig und Kräutern, sowie mit Milch verrührt wurde. Gut abschmecken und hübsch garnieren.

## Gefüllte Eier

Hartgekochte Eier längs teilen. Die Eidotter herausnehmen, zerdrücken oder durch ein Sieb streichen, mit etwas Öl oder Butter geschmeidig rühren und nach Belieben mit verschiedenen Zutaten mischen. Die Füllung in die Eihälften drücken, wenn viel Masse vorhanden ist, bergartig anordnen. Die Eier appetitlich auf Röstbrot, Salatblättern, Gemüse- oder Kartoffelsalat anrichten und dann mit Mayonnaise und Kräutern, Tomaten und Radieschen verzieren. — Zur Füllung: Fein gehackter Schinken, etwas Senf, Schnittlauch, einige Tropfen Zitronensaft. Oder: Die Eidotter mit etwas Butter rühren und fein gewiegten Bückling untermengen. Oder: Die Eidotter mit Salatöl glatt rühren, gehackte Kräuter, Tomatenmark, geriebene Zwiebel und Senf zusetzen. Auf eine große Platte legen, mit kalter Käsesauce übergießen. Rand verzieren.

## Vanillemilchsuppe mit Schneeklößchen oder Obst

*1¼ Liter Milch, Vanille, 1 Prise Salz, Zucker nach Geschmack, 25 g Stärkemehl, 1 bis 2 Eigelb, 1 bis 2 Eischnee, 1 Eßlöffel Zucker oder auch gezuckertes Obst*

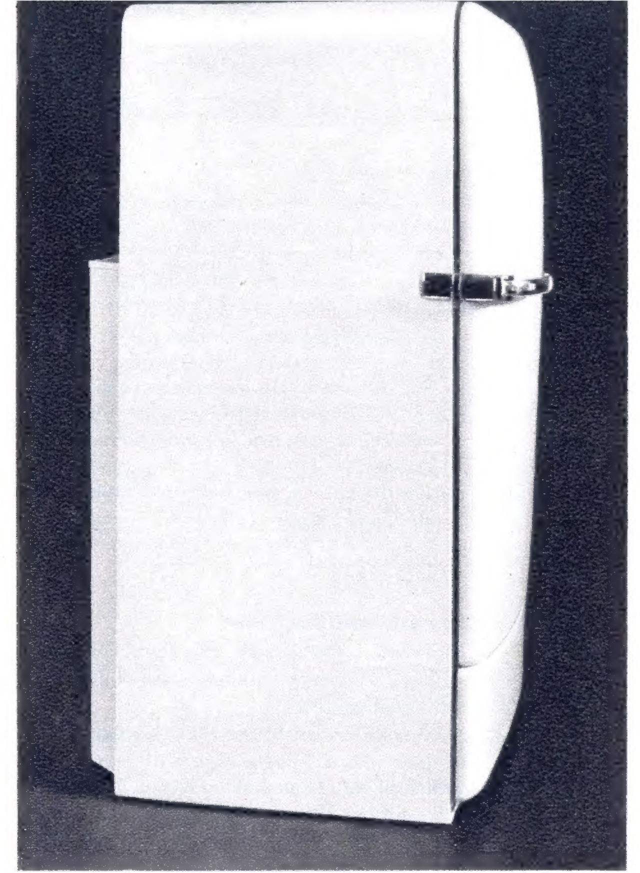
Die Milch mit den Gewürzen und mit Zucker aufkochen, mit dem in etwas kalter Flüssigkeit verrührten Stärkemehl andicken, mit dem verschlagenen Eigelb abziehen. Die Suppe kühl stellen. Beim Auffüllen in die Mitte eingezuckertes Obst geben oder mit Schneeklößchen reichen. Dazu das Eiweiß steif schlagen, den Zucker untermengen, Klöße mit dem Teelöffel abstechen, in einen Topf mit kochendem Wasser geben, den man zur Seite nimmt und zudeckt, damit sie im Dampf gar werden.

## Reisgelee

*150 g Reis, 1¼ Liter Wasser, 1 Stück Zitronenschale, 125 bis 150 g Zucker, 3 Eßlöffel Arrak, 5 bis 6 Eßlöffel Zitronensaft*

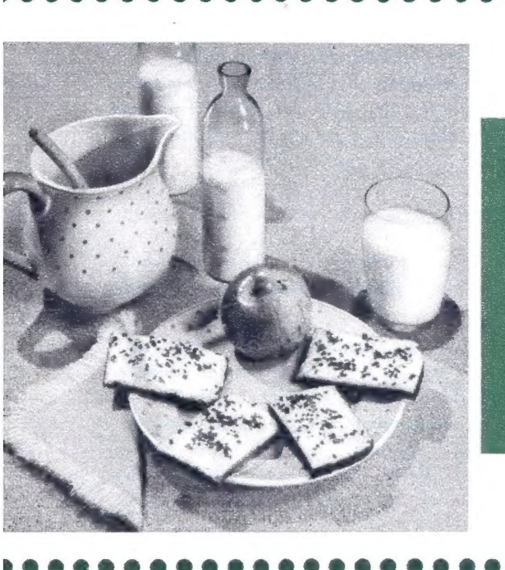
Den gewaschenen Reis mit kaltem Wasser und Zitronenschale aufsetzen und etwa 1¼ Stunden bei schwächster Hitze kochen, dann durch ein Sieb streichen. Den Zucker unter Rühren darin auflösen und nach Geschmack Arrak und Zitronensaft zufügen. Im Kühlschrank 6 bis 8 Stunden erstarren lassen, mit Früchten oder Gelee verzieren. Dazu eine Frucht- oder Sahnefruchtsauce.

# Immer bewahrt — viel erspart






Da haben wir einmal eine Profilansicht unseres Elektrokühlschrankes. Na, ob da nicht genug für eine ganze Woche hineingeht? So nutzen wir billige Kaufgelegenheiten aus, sparen Wege, sparen Zeit u n d sparen Geld, denn es kommt nichts mehr um. Das sind zwar oft nur kleine Mengen, die in den Abfalleimer wandern, zusammengerechnet ergeben sie jedoch Beträge, die wir kaum vermuten. Zudem kommt alles frisch auf den Tisch, denn im Kühlschrank bleibt es keimfrei. Die Kühlung setzt schon beim Bauern und Fischer ein, Molkerei, Kühlhäuser, Kühlwagen und Kühlanlagen halten die Nahrung stets bei einer Temperatur, die sie möglichst in natürlichem Zustand läßt. Selbstverständlich erwartet die Hausfrau, daß sie bei ihrem Händler gut durchgekühlte Ware erhält. In modern eingerichteten Läden finden wir riesige Verkaufstruhen, die elektrisch gekühlt sind. Da hat man leichtes Einkaufen und erhält gute Ware. Diese durch Elektrokühlung erstklassig gehaltene Qualität der Ware muß auch nach dem Einkauf im Haushalt bewahrt werden, denn nicht nur bei Wärme, sondern auch an feuchtnebligen Tagen, wie sie Herbst und Winter bringen, sind unsere Lebensmittel gefährdet. Darum auch im Haushalt: Elektrokühlung winters und sommers, dann bleiben Speise und Trank immer gut bewahrt hinter der schützenden, wuchtig geformten tresorähnlichen Tür unseres Elektrokühlschrankes.



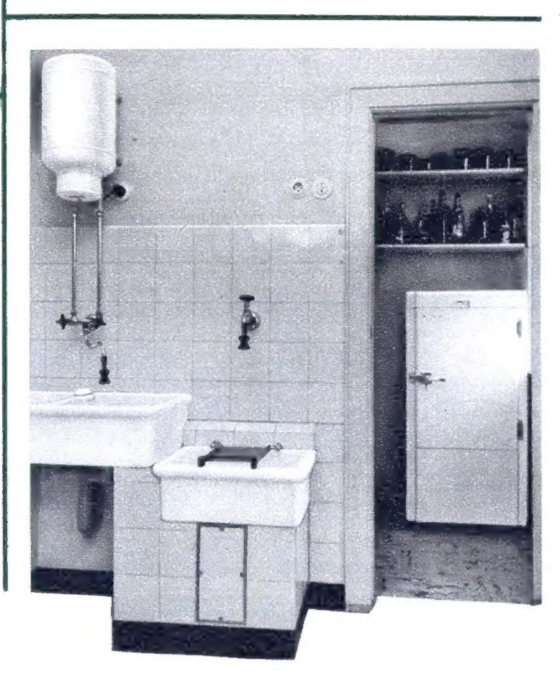
Abwechslung für jung und alt! Das ist einmal ein Frühstück, das den Buben und den Mädchen gefällt. Es schmeckt gut zu jeder Jahreszeit, weil alles hübsch aussieht und frisch aus dem Elektrokühlschrank kommt. Süßspeisen und Breie, die liebt der Säugling ebensosehr wie der große Bruder!







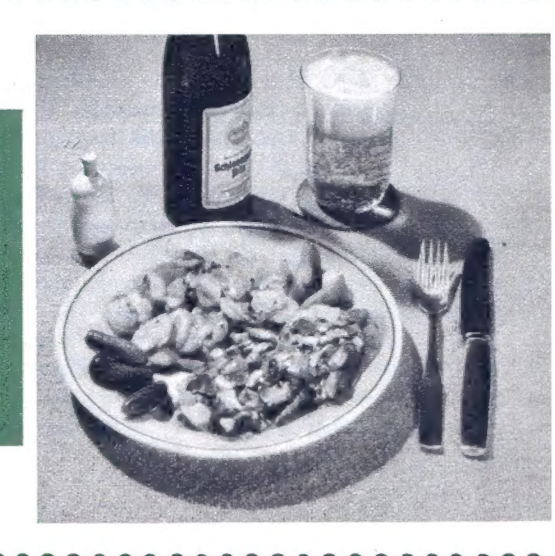




**Strom kommt sowieso ins Haus — nutz das aus!**



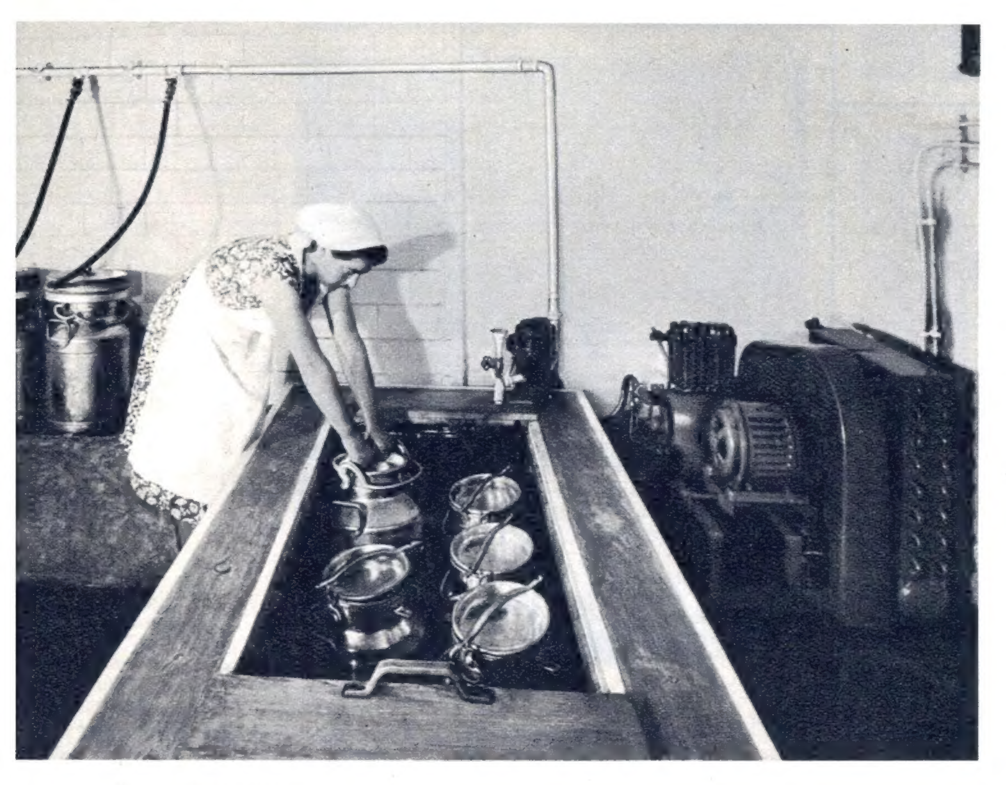
Auch wer das Säuerliche liebt, kommt auf seine Kosten. Da hat man sich selbst etwas Mariniertes bereitet und einen tadellos frischen Salat dazu. Und das soll auch nicht zu verachten sein: Selbstgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und ein gekühlter Trank aus unserem elektrischen Kühlschrank!



# Kleiner DLG-Bericht



Eine Fülle von Maschinen und Geräten zeigte die DLG-Schau in Köln. Der Bauer hat es schwer, sich zu entscheiden, denn viel zu kurz war die Zeit für gründliche Informationen.
Die Elektro-Schau brachte einen Überblick über die vielseitige Hilfe, die der Strom als Energie in reiner Form bietet. Neben der Stromversorgung des Haushaltes, die vor allem in der vollelektrischen Landküche wesentliche Ersparnisse an Anstrengung, Zeit und Umständen bringt, ohne daß die Betriebskosten steigen, findet ganz besonders die Wascheinrichtung das größte Interesse. Für die Hofwirtschaft bestimmend ist die Reihenfolge der Anschaffung. Hierbei entscheidet die Betriebsart: für die Milchwirtschaft heißt es Qualitätsverbesserung durch die elektrische Melkmaschine und durch Kannen-Kühleinrichtungen,



Kannenkühleinrichtung



Gemeinschaftskühlanlage



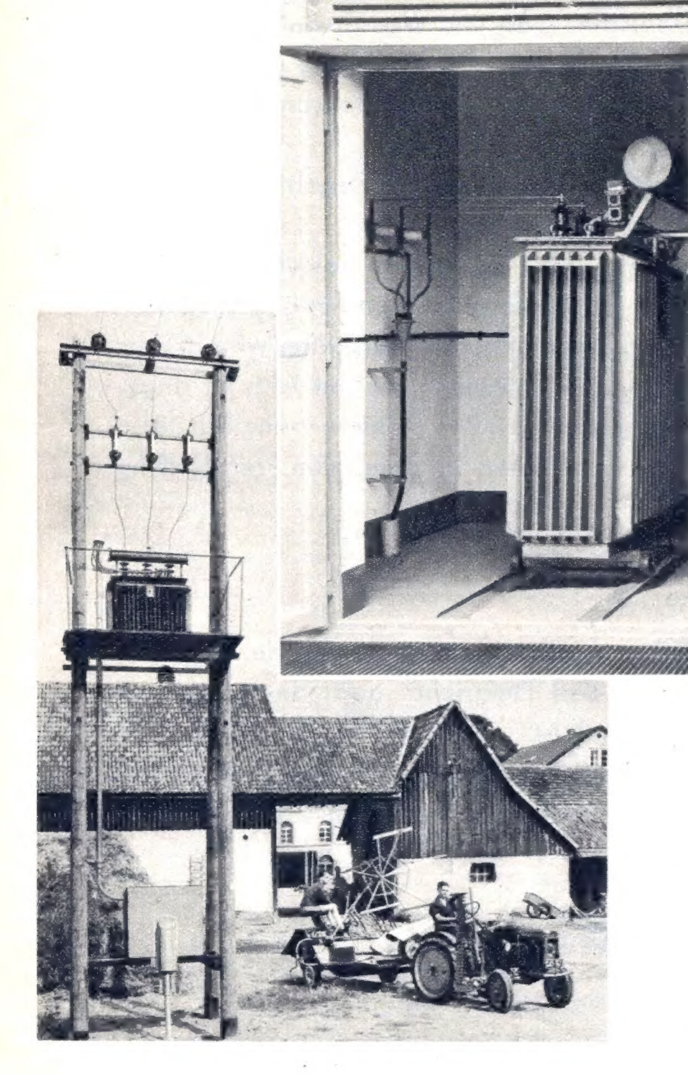
für die Schweinemast heißt es Zeitersparnis und meist Verbilligung durch den Elektro-Dämpfer. Vielgestaltige Ausführungen werden angeboten. Die Erfahrungen der Beratungsabteilung Ihres Elektrizitätswerkes stehen Ihnen als neutraler Rat zur Verfügung.
Besonderes Interesse fanden die Tiefkühl-Einrichtungen für das Land. Hier sind Anlagen für den Einzelbetrieb ebenso wichtig wie Gemeinschaftsanlagen mit Mietzellen, die dem Bauern Gelegenheit geben, seinen Fleischvorrat unverarbeitet auf Monate hinaus frisch zu halten. Geschmack und Qualität ändern sich nicht, weil mit Temperaturen gearbeitet wird, die 20° und mehr unter dem Gefrierpunkt liegen. Bauart und Qualität der Geräte garantieren lange Haltbarkeit. Die Lehrschau überzeugte, daß die Elektrizität für Höfe jeder Betriebsgröße wirklich vorteilhaft nutzbar gemacht werden kann.

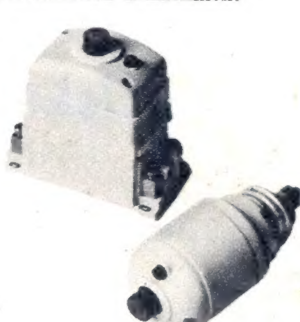


Tiefkühltruhe

# Wovon die Stromrechnung **nichts** erzählt

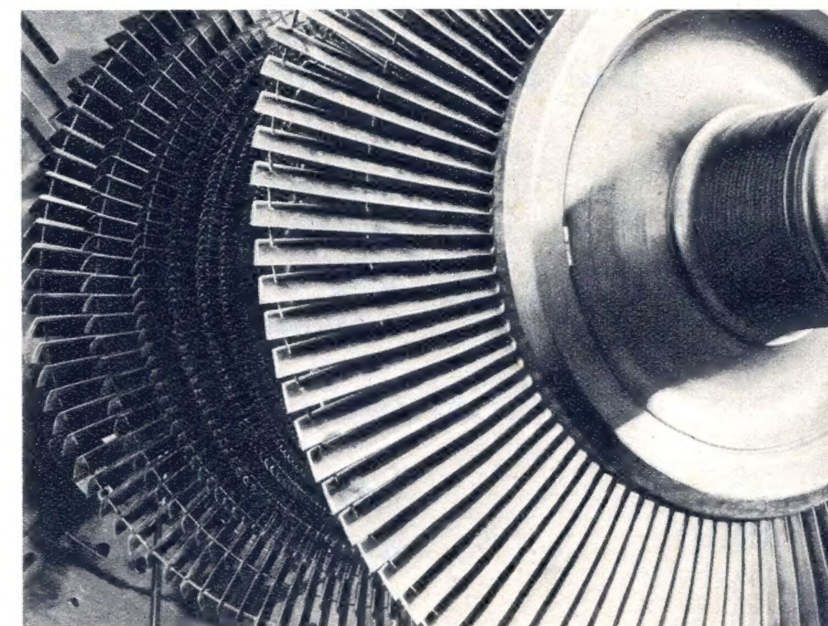
Da rechts klettern ein paar Mann den Mast hoch. Der Bau einer solchen Fernleitung erfordert Zeit, Können und Geld. Kein Wunder, daß man die Masten pflegt, kontrolliert und instandhält. Und im Bild in der Mitte haben wir eine Transformatorstation. Der Fernstrom wird hier so umgeformt, daß er in Stadt und Land seine Dienste tut. Große Bauernhöfe, die weit vom Ort liegen, erhalten sogar genau wie die Industriebetriebe eigene Trafostationen (im Bild links unten sehen wir sie auf einem Mast), damit ausreichende Energiemengen für alle Zwecke vorhanden sind. Dabei ist für die nötigen Sicherungs- und Schalteinrichtungen gesorgt, denn solche Leitungsnetze sind ja so ausgedehnt wie unser Straßennetz. Wer sich davon einen Begriff machen will, braucht nur einen Blick auf den Stadtplan zu werfen. Wie viele Kraftwerke, Stationen, Masten, Zähler, Sicherungen usw. wohl in Betrieb sind und wie viele Kilometer an Leitungen wohl verlegt sind? Das sind Zahlen, die hoch in die Millionen gehen. Und die Kosten? Viele, viele Milliarden Mark! So liefern uns die Elektrizitätswerke den Strom zu jedem Schalter, jeder Steckdose: ein technisches Wunderwerk, das wir alle als selbstverständlich hinnehmen. Wer aber einmal in ein Kraftwerk gesehen oder eine große technische Ausstellung besucht hat, der erhält eine Vorstellung von dieser Elektro-Technik, die heute allen dient und doch erst zwei Generationen alt ist.





**Was ist das?** ▶

Ausschnitt aus dem Schaufelrad einer Dampfturbine. Tausende solcher mit größter Präzision hergestellter Schaufeln treiben die Generatoren, die unsere elektrische Energie liefern.



*Energie-Verlag GmbH, Heidelberg* *Verantw. Redakteur: B. L. Bührlein, Heidelberg*

*Fotos: Hinck, Hirth, Kümmerl, Kuhn, Schneiders, Ulbrich, Werkfotos*

# ELEKTRIZITÄTSWERK RHEINHESSEN · AG · WORMS

*An unsere Stromabnehmer!*

# Propan — Elektrizität

Viele unserer Stromabnehmer fragen, da sie Flugblätter über die Anwendung von Propangas zum Kochen erhalten haben, wie hoch sich die Kosten für das Kochen bei den einzelnen Energiearten eigentlich stellen. Sie wollen wissen, wie die Verhältniszahl z. B. zwischen Propan und Elektrizität ist.

Wir haben dazu folgendes zu sagen:

Nach Angaben des Verbandes Deutscher Gas- und Wasserwerke kann man 1 kg Flüssiggas etwa = 3 cbm Stadtgas setzen. Aus Erfahrung und nach angestellten Versuchen ergibt sich, daß beim Kochen und Backen 1 kg Propan etwa 8 kWh Strom gleichwertig ist.

Für das elektrische Kochen und Backen wird keine Grundgebühr erhoben. 8 kWh, die 1 kg Propan entsprechen, kosten also:

8 x 10 = 80 Pfennig. Wenn Sie wissen, was 1 kg Propan kostet und welche Flaschenmiete Sie bezahlen müssen, ist die Vergleichsrechnung nicht schwer. Der **monatliche** Propangasverbrauch eines mittleren Haushaltes wird in dem Flugblatt eines Propangas vertreibenden Unternehmens mit 7—8 kg angegeben. Das wären auf kWh umgerechnet 8 x 8 = 64 kWh monatlich, also 64 x 10 Pfennig = 6.40 DM monatlich. Vergleichen Sie damit den Preis für 8 kg Propan und die Flaschenmiete.

## Elektrizität

ist seit Jahrzehnten erwiesenermaßen der beste Helfer in Industrie, Gewerbe und Landwirtschaft. Es ist erwiesen, daß Elektrizität auch der beste und treueste Helfer der Hausfrau im Haushalt ist.

(Kochen, Backen, Braten, Bügeln, Staubsaugen, Bohnern, Waschen, Heißwasserbereiten, Kühlen, Heizen, Beleuchten, Rundfunkhören, Mixen, Schmerzlindern mit Heizkissen usw.)

## Die Elektroküche ist zeitgemäß!

**Sauber** weder Sauerstoffverbrauch, noch Abgase.

**Bequem** jederzeit betriebsbereit, ein Griff genügt.

**Schnell** moderne Ringkochplatte in 10 Sekunden heiß.

**Billig** 10 Pfennig je kWh.

**Gefahrlos** unempfindlich gegen Bedienungsfehler.

## Alle Vorzüge liegen in der Elektroküche!

*Strom kommt sowieso ins Haus,*
*Nütz' das richtig aus!*